

Báječná sekaná



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1428 kalorií , **3 g** cukrů , **86 g** tuků , **159 g** bílkovin

Autor: tikivikiniki

Odkaz: <https://srecepty.cz/bajecna-sekana>

Příprava

Pórek nakrájíme na kolečka a chvíli povaříme v osolené vodě, necháme okapat. Z masa, jemně nakrájené cibule, tvarohu, koření a pórků vypracujeme směs, ze které vytvarujeme jednu podlouhlou šišku. Vložíme ji do vymazaného pekáče, podlejeme trošičkou vody a ve středně vyhřáté troubě asi hodinu pečeme. V polovině pečení můžeme navrch sekané poskládat plátky oravské slaniny a dopéct.

Ingredience

- 600 g mletého masa
- 2 větší pórků
- 2 cibule
- 125 g odtučněného tvarohu
- sůl
- pepř
- mletá sladká paprika
- muškátový ořech
- majoránka
- 1 lžička hořčice
- 1 lžíce kečupu
- 100 g oravské slaniny

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

